

# MUSCAT OTTONEL

Letnik: 2015

Sortni sestav: Muškat Ottonel

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija.

Legra vinogradov: 14 let, 320 metrov nad gladino morja, J usmerjenost.

Tla: Lapor, glina in peščenjak.

Trgatev: Ročno trgano, druga polovica septembra.

Vinifikacija: 24h hladne maceracije, spontano vretje brez dodanih kvasovk. Filtracija je bila uporabljena za ustavitev vrenja.

Staranje: 6 mesecev v nerjaveči posodi. 6 mesecev v steklenici.

Preostanek sladkorja: Polsladko, 45g preostalega sladkorja.

Alkohol: 12.0 % vol

Steklenica: 0.75 L

Temperatura serviranja: 8-10°C

Opis vina: Barva vina je blede rumena-značilnost Ottonela. Prav tako je vino značilen predstavnik svoje sorte na vonj. Arome zrelega grozdja, ki jih doživimo le v času trgatve, nosi v svojem vonju. Okus je svež, kombinacija cvetlične sladkobe in harmonične kisline pusti pečat. Pookus je kratek, a se vtisne v spomin. Staranje za Ottonel ni posebej priporočljivo, pijte zdaj!

